
1


2


3


4


5


6

Ragù alla napoletana

Il ragù napoletano si caratterizza tradizionalmente per la presenza di un pezzo di carne intera che viene cotta nel pomodoro, generando un sugo con il quale si condisce la pasta. La carne è poi servita a parte.

- In una casseruola capiente scaldare l'olio, in cui far rosolare le costine di maiale a fuoco vivo, coprendo la casseruola con un coperchio (foto 1).
- Una volta rosolate le costine, aggiungere lo spezzato di vitello a pezzi piuttosto grandi; quando anche la carne di vitello è rosolata, abbassare il fuoco e inserire il macinato di manzo (foto 2).
- Nel frattempo, affettare finemente il lardo al coltello, unirvi il trito di cipolla e sminuzzare finemente tutto insieme. Aggiungere questo trito alla carne in casseruola, abbassando ulteriormente il fuoco (foto 3).
- Spezzare il basilico con le mani e aggiungere anch'esso alla carne che sta cuocendo. Bagnare con il vino rosso e lasciare sfumare continuando la cottura (foto 4).
- In un pentolino a parte scaldare dell'acqua da utilizzare, durante la cottura, per brasare lentamente la carne.
- Quando il vino è assorbito, aggiungere il pomodoro e l'acqua calda nella stessa proporzione (1 kg di pomodoro/1 litro di acqua), una macinata di pepe nero, un po' di sale, e coprire la casseruola lasciando cuocere a fuoco molto basso; se il sugo si asciugasse troppo, aggiungere dell'acqua calda (foto 5).
- Proseguire la lenta cottura finché la carne non si stacca dall'osso, quindi estrarre le costine di maiale e lo spezzato di vitello (foto 6).
- Con il coltello separare la carne dall'osso delle costine e dello spezzato (foto 7).
- Reinserire quindi la carne in casseruola e continuare la cottura fino a che questa non si sarà completamente sciolta (foto 8).



Ragù alla napoletana
Ingredienti per 4 persone

250 g di spezzato di vitello, oppure un pezzo intero di circa 300 g di polpa di manzo o muscolo
250 g di costine di maiale
100 g di polpa di manzo macinata
1 kg di passata di pomodoro (o 500 g)
60 g di lardo
100 g di cipolla (una cipolla di medie dimensioni)
1 dl di vino rosso
2,5 dl di olio extravergine di oliva
basilico
1 l di acqua
sale
pepe

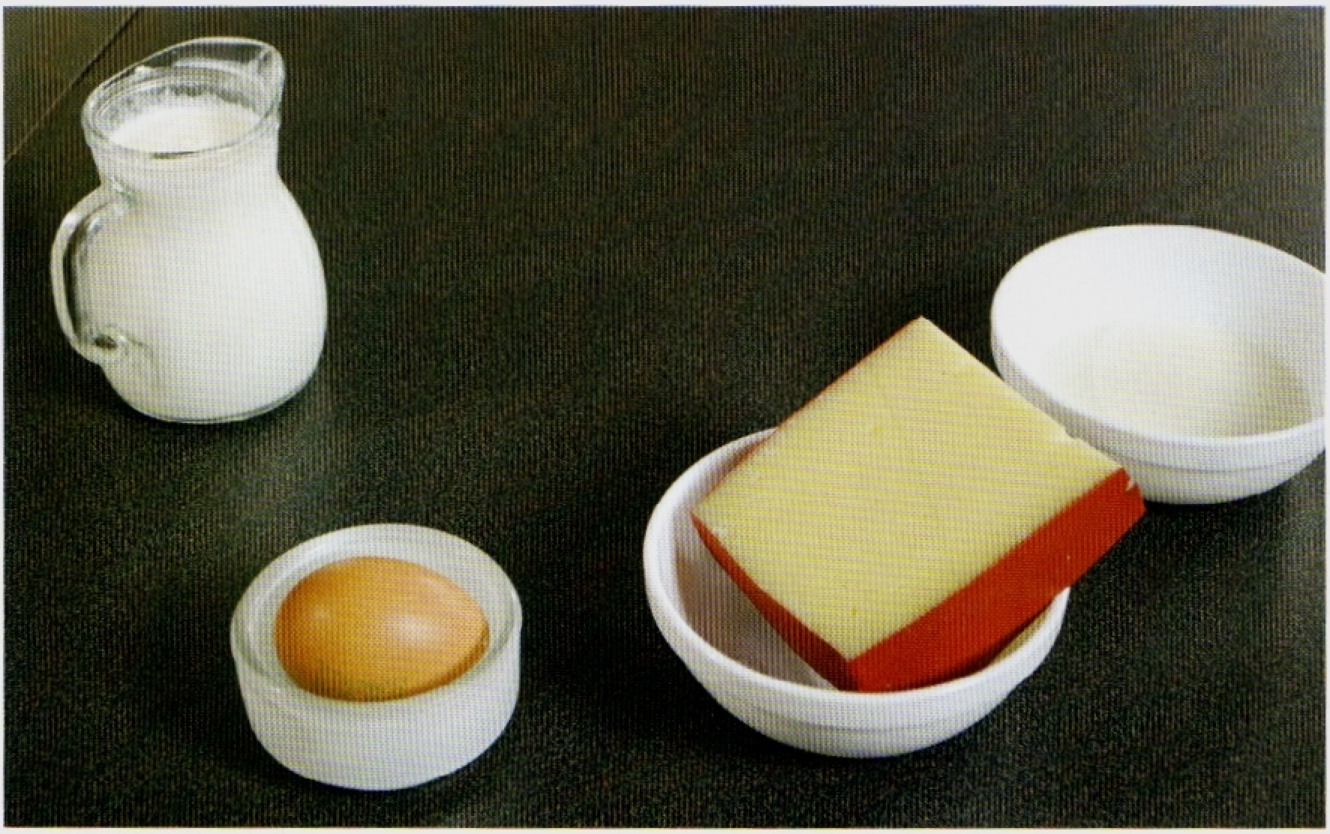

1
2
3
4
5
6



7



8



Salse ai formaggi

*

La panna non è prevista nella versione originale della fonduta con fontina. La consistenza non deve risultare troppo cremosa e bisogna fare attenzione che la fontina non formi una palla consistente, che dopo non è più possibile sciogliere.

Possono essere realizzate con molte tipologie di formaggi, accomunati dalla possibilità di **fondere**, originando dei **composti cremosi**.
È possibile utilizzare un solo tipo di formaggio, oppure più tipologie, ma anche formaggi abbinati ad altri ingredienti come la frutta secca e fresca o le verdure: gorgonzola e noci, pecorino e pere, taleggio e radicchio trevigiano, provola affumicata e radicchio rosso, bitto e verza, zucchine e brie, pomodoro e mozzarella, solo per citare gli esempi più comuni.
I formaggi possono essere semplicemente **fusi** o **sciolti in burro**, **latte o crema di latte**, come nella salsa ai 4 formaggi, al gorgonzola, alla braccio di ferro, oppure **grattugiati** e mescolati a una salsa tipo besciamella come salse al pecorino o al Castelmagno.
Possono poi rientrare come elemento che completa un piatto, grattugiati più o meno finemente sulla preparazione finita.

Fonduta con fontina
Ingredienti per 4 persone

1,5 dl di latte
200 g di fontina
1,5 dl di panna
1 tuorlo d'uovo
sale

Fonduta con fontina

- Tagliare a piccoli cubetti la fontina dopo averla privata della buccia e farla sciogliere sul fuoco a bagnomaria, aggiungendo del latte, un po' di panna mentre si sta sciogliendo e un pizzico di sale (foto 1).
- Lasciare fondere senza mescolare troppo perché altrimenti l'impasto diventerebbe eccessivamente elastico. Una volta che il composto è ben liquido, aggiungervi un rosso d'uovo e mescolare brevemente (foto 2).
- A questo punto la fonduta è pronta (foto 3).





Tonnarelli cacio e pepe

- Mettere a cuocere i tonnarelli in acqua salata.
- In una ciotola grattugiare al momento del pecorino romano, aggiungere abbondante pepe e mischiare il tutto (foto 1).
- Pochi attimi prima della cottura dei tonnarelli, aggiungere un po' di acqua di cottura al pecorino e pepe e mescolare, così da formare una sorta di cremina (foto 2).
- Togliere dall'acqua la pasta lasciandola un po' "brodosa" e aggiungerla direttamente alla cremina nella ciotola (foto 3).
- Aiutandosi con un forchettone, mantecare rapidamente il tutto e impiattare con la massima rapidità: i tonnarelli vanno serviti ben caldi (foto 4).

Tonnarelli cacio e pepe

Ingredienti per 4 persone

400 g di tonnarelli
100 g di pecorino romano
sale
pepe



1